

CANARD-DUCHÊNE

CHAMPAGNE

À l'occasion de son centenaire en 1968, la Maison a créé des Champagnes dédiés à la gastronomie dans un flacon exclusif aux vertus œnologiques. Ces assemblages sont composés d'une part importante de Premiers et Grands Crus, d'une proportion élevée de vins de réserve et bénéficient d'un vieillissement prolongé en caves. Le Blanc de Noirs a la particularité d'assembler une belle proportion de vins de réserve, dont une réserve perpétuelle élaborée à partir des meilleurs Pinots Noirs, spécialement sélectionnés depuis 2012.

Blanc de Noirs Iconic

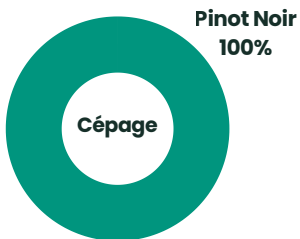
ASSEMBLAGE

Terroirs : Ludes, Aÿ, Mailly et Ambonnay.

Vins de réserve : 50% dont 10 à 20% issus d'une réserve perpétuelle remontant à 2012, composée des meilleurs Pinots Noirs provenant principalement de Ludes et Mailly dans la Montagne de Reims, et de Fontette et Les Ricey dans l'Aube.

Vieillissement en caves : minimum 3 ans
Dans des conditions optimales, constantes et naturelles de Notre Domaine de Ludes : une obscurité de 100%, une hygrométrie égale à 90% et une température de 11°C.

Dosage : < 7g/L



NOTES DE DEGUSTATION



On découvre une robe dorée à laquelle s'ajoute une fine mousse.



Ce champagne offre une rencontre d'arômes intensément complexes. À l'aération, des notes subtiles d'orange sanguine et de cerise s'épanouissent, dévoilant un bouquet sensoriel unique.



La plénitude des arômes de fruits confits se déploie et offre une dégustation empreinte d'élégance par sa finesse. On retrouve en majeur la saveur gourmande de la mirabelle.

Les Champagnes Canard-Duchêne sont à leur apogée dès leur sortie de caves. Vous pouvez cependant les conserver selon vos goûts entre 2 et 3 ans à l'abri de la lumière et à une température constante comprise entre 10°C et 15°C.

ACCORDS METS ET VIN

Tartare de gambas de Madagascar, grenade et groseille, poivre rose, sel de l'Himalaya, huile d'olive noire.

Lieu jaune de ligne au sautoir, poivron jaune façon tajine, raisins.

Épaule d'agneau de lait confite aux abricots, graines de fenouil, coriandre, poudre de gingembre, curcuma et cannelle, jus de cuisson.



CYNTHIA FOSSIER, CHEFFE DE CAVES

« Issu des terroirs « d'altitude » sélectionnés pour leur fraîcheur, l'assemblage gastronomique Blanc de Noirs incarne l'essence même du savoir-faire de notre Maison. On y retrouve une part de notre réserve particulière où, depuis 2012, les meilleurs Pinots Noirs s'enrichissent à la manière d'une solera. Exaltée par ce cépage, la subtilité de ce vin le révèle élégant et puissant. »

DISTINCTIONS

Médaillé d'or Drinks Business
 92/100 La Sélection Bettan+Desseuve
 91/100 Wine Enthusiast